

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: <u>Понедельник</u> (неделя 1)	Утверждено: Генеральный директор ООО «АЛЬТЕРНАТИВА» А.В. Толмачев
Дата: «03» апреля 2023 г.	

№ рецептуры	Наименование	Выход		Энергетическая ценность (ккал)			Продукты питания (г)
		7-11 лет	11-18 лет	Жиры	Углеводы	Белки	
ЗАВТРАК							
001	Фрукт порционно - Яблоко	100	100	51	58	96	42,7
002	Каша с молоком овсяная с маслом сливочным	200	250	348	33,98	62,2	150,4
003	Какао с молоком	200	200	109	1,15	22,58	151,4
004	Хлеб пшеничный	60	80	116	1,08	29,52	117,2
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

Наименование	Обед			Энергетическая ценность блюда			
	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)	Обед №2 (комбинек)	Жиры	Углеводы	Белки	
Салат из свеклы с сыром заправленный р/м	60	60	60	1,99	4,15	4,95	68,25
Суп картофельный с горохом на бульоне и ржаными гренками	200/50	250/10	250/10	1,86/0	1,8/3,84	19,85/24,81	129,2/161,4
Крокеты, запеченные под сметано-томатным соусом	90	90	90	11,94	24,43	3,32	204,11
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	180	180	1,7/6,8	1,4/4,11	16,45	136,11
Мясной подлив с овощами	---	---	50/30	12,8	7,6	8,8	280,7
Рис отварной с маслом сливочным	---	---	180	---	4,0	38,9	186,2
Чай с сахаром	---	---	200	0,2	4,89	15,01	57,6
Компот из фруктовой ягодной смеси	200	200	---	0,06	0,02	20,75	78,2
Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	1,85	1,76	21,94	126,7
Итого стоимость комплексного обеда:	114,86 руб.	119 руб.	119 руб.				

ПОЛДНИК								
001	Салат «Леди» мясоовощной заправленный сметаной	---	---	50	1,11	5,48	3,19	76,57
002	Мучное кулинарное изделие: Ватрушка с творожной начинкой	100	100	---	12,8	7,6	88,7	280,7
003	Сок фруктовый	200	200	---	0,2	4,26	22,2	86,18
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.					

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)								
001	Ромштекс «Школьный», запеченный под овощами	---	---	75/15	---	11,12	1,89	221,96
002	Пшеничный гарнир с маслом сливочным	---	---	150	---	---	18,4	126,2
003	Чай с сахаром	---	---	200	---	---	---	57,6
004	Хлеб ржано-пшеничный	---	---	50	---	---	---	117,2
Итого стоимость полдника:		---	---	83 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак	Обед №1	Обед №2
7-11 лет (детские блюда)	12-18 лет (продовольственная комбинек)	12-18 лет (комбинек)

Базисная производством

Синяя печать и подпись



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: Вторник

Урок: 1

Дата: « 4 » апреля 2023

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»

А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Энергетическая ценность			Энергетическая ценность блюда
				Белок	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
502-006	Гастрономия Сыр	15	20	2,05	4,64	206,55	36,4
71-22 1001-29	Каши молочная гречневая с маслом сливочным	220	250	10,6	21,69	14,38	42,24
308-03	Кофейный напиток с молоком	200	200	---	---	---	34,66
0-13-5-09	Хлеб пшеничный	65	80	4,96	0,08	0,48	111,2
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

ОБЕД

Наименование	Объем с 11 лет (включительно)	Объем с 11-18 лет (включительно)	Объем с 18 лет (включительно)	Энергетическая ценность			Энергетическая ценность блюда
				Белок	Жиры	Углеводы	
0-09	Салат «Фасолька» заправленный растительным маслом	60	60	---	1,67	2,33	9,75
171-19	Яйно отварное с зеленым горошком	---	---	20-20	2,48	0,12	2,60
134-01 134-56	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной/	200-10	250	250	14,3	3,76	16,3
436-98	Щи из свежей капусты на бульоне	---	---	---	1,96	4,95	17,9
436-98	Картофель тушеный с мясом рубленый	---	---	230	9,25	9,25	32,02
259-48	Тефтели из рыбы тушеные в овощном соусе	90	90	---	21,12	27,11	35,22
520-08 520-28	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	180	---	9,25	11,1	36,42
349-10	Компот из смеси сухофруктов С-вит	200	200	---	---	---	19,44
075-01	Чай с черным с лимоном	---	---	200	---	---	58,58
5-38	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	3,45	0,36	25,94
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

ПОЛДНИК

520-20	Крокеты картофельные	---	50	---	---	6,7	23,7
432-28	Мушкетерное изделие Эпчочмак	100	100	---	8,04	5,88	35,5
400-01	Компот из яблок и ягод	200	200	---	---	---	20,20
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

28-01	Фрукт порционно Яблоко	100	---	---	---	---	8,88
540-22	Омлет натуральный с маслом сливочным	150	---	---	11,76	4,7	28,9
351-03	Кисель фруктовый	200	---	---	---	---	16,62
1-00	Хлеб ржано-пшеничный	50	---	---	1,8	0,2	26,27
Итого стоимость ужина:		83 руб.					


Группировочная ведомость к отчету

Завтрак			Объем №1	Объем №2	Уплотненный полдник
7-11 лет	11-18 лет	18 лет и старше	7-11 лет	11-18 лет	Уплотненный полдник (вторая смена)
3-11 лет (включительно)	11-18 лет (включительно)	18 лет и старше (включительно)	7-11 лет (включительно)	11-18 лет (включительно)	18 лет и старше (включительно)
Заведующая производством			Руководитель образовательного учреждения		



УТВЕРЖДАЮЩИЙ ОБЩЕСТВЕННО-ПРАВОВОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

	День недели: Среда (пед. № 7)	Утверждаю Уполномоченный директор ООО «АЛЬТЕРНАТИВА» А.В. Толмачев
Дата: 5 апреля 2023		

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевые вещества			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Жиры	Углеводы	Белки	
ЗАВТРАК							
2801	Фрукт порционно Яблоко	100	100	0,4	0,4	10,0	42,7
2201/1 2206/0	Пудинг творожно-пшеничный с молоком сгущённым	150/30	170/30	19,4 22,26	30,65 31,4	61,4 70,17	431 441
2701/0	Чай черный с лимоном	200	200	0,24	0,06	15,22	58,58
2007 53/0	Хлеб пшеничный	60	80	4,56 6,08	0,48 0,64	39,36	177,6
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

Наименование	Объем		Энергетическая ценность				
	№1 (7-11 лет)	№2 (11-18 лет)	Жиры	Углеводы	Белки		
ОБЕД							
3104	Салат «Витаминный» капуста и кукуруза заправленный растительным маслом	60	60	1,9	2,5	7,80	61
3104/0	Закуска из рыбы	---	---	5,06	5,98	9,61	107,71
6022 10/0/0	Хлебцы рыбный нарезанный с овощами	---	---	---	---	---	---
267/0/0	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	250	1,77 2,74	2,12 2,65	8,76 10,95	37,65 44,46
402/0/2	Наггетсы «Детские» запеченные	---	---	12,52	16,2	43,0	189,3
402/0/2	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	---	---	1,78	3,43	76,45	190,3
201/33	Плов с птицей	230	230	16,15	17,02	48,46	167,63
407	Сок фруктовый	200	200	---	---	---	---
430	Чай с сахаром	---	---	1,4	15,3	42,2	97,7
270	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	1,85	0,36	28,94	129,7
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

ПОЛДНИК								
3403/0/3	«Драники» с соусом сметанным	---	---	50/10	1,79	5,38	12,92	128,4
476/0/0	Мучное кулинарное изделие	100	100	---	4,25	13,32	50,72	250,36
430/12	Пирожок с фруктовой начинкой (яблоко)	---	---	---	0,66	0,94	13,17	41,3
---	Напиток из яблок и лимона	200	200	---	---	---	---	---
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.					

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)								
3101	Салат фруктовый с сахарной пудрой	---	---	50	---	---	4,48	20,27
401/14	Оладьи «Домашние» с подливой сладкой (молоко сгущённое)	---	---	200/30	38,31	4,31	72,20	389,98
409/10	Компот из смеси сухофруктов	---	---	200	---	---	18,86	76,71
Итого стоимость уплотнённого полдника:		83 руб.						

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак			Обед №1		Обед №2		Полдник		Уплотнённый полдник (вторая смена)	
7-11 лет	11-18 лет	12-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Заведующая производством: 										



МЕНЮ



День недели: Четверг
(неделя 1)
Дата: « 6 » апреля 2023

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А. В. Толмачев

рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевые вещества (в 100 г продукта)			Инергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
120.2	Салат «Фруктовый» с сахарной пудрой	100	100	0,67	0,3	9,26	42,7
478.18	Картофельная запеканка с рубленными мясными изделиями под соусом сметанным	200	200	13,52	13,57	37,13	370,52
107	Сок фруктовый	200	200	0,2	0,36	22,2	89,4
537.5.39	Хлеб пшеничный	60	80	4,36	0,08	0,48	175,6
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

ОБЕД

Наименование	Объем (7-11 лет) в упаковке	Объем №1 (11-18 лет) количество	Объем №2 количество	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	
120.2	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	60	60	0,95	0,08	5,17	62,08
28.01	Фрукт порционно Яблоко	--	--	0,4	0,4	10,0	42,7
124.92, 124.95	Суп овощной «Летний» на бульоне	200	250	2,6	5,2	9,0	256,62
267.66	Крокеты «Детские» тушеные под овощным соусом	90	90	13,79	15,01	14,92	250,85
480.01, 296.01	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	180	17,26	2,85	1,45	250,46
267.66	Крокеты, запечённые с кабачком под соусом сметано-томатным	--	--	13,87	10,23	4,9	194,1
184.14	Картофель, запечённый дольками	--	--	8,85	0,44	45,51	271,9
175.01	Чай с лимоном	--	--	0,24	0,06	15,22	48,58
600.07.10	Кондитерское изделие Печенье	30	20	1,7	2,58	13,8	78,89
149.01	Компот из смеси сухофруктов С-вит	200	200	0,22	0	19,44	76,75
5.38	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	3,85	0,36	23,94	126,7
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

ПОЛДНИК

202.36	Макаронник с мясными изделиями	--	100	9,99	0,54	22,1	220,5
738.08	Мучное кулинарное изделие Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	50	9,29	1,68	38,0	121,4
409.07	Напиток фруктовый из ягодной смеси	200	200	0,05	0,01	14,97	56,43
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

286.48	Птица, порционная с овощами	90	90	13,89	12,17	1,36	648,97
171.15	Гречка отварная с маслом сливочным	150	150	7,58	7,21	17,28	220,49
400.08	Отвар шиповника	200	200	0,12	0,13	14,9	80,29
100	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,8	0,40	24,21	121,96
Итого стоимость уплотненного полдника:				83 руб.			

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак	Объем №1	Объем №2
7-11 лет (срок годности: 10 суток)	12-18 лет (срок годности: 10 суток)	12-18 лет (срок годности: 10 суток)
<i>[Подпись]</i>	<i>[Подпись]</i>	<i>[Подпись]</i>

Введенный производством

Руководитель образовательного учреждения



УТВЕРЖАЮЩИЙ ПОСМОТРЕВШИЙ КОМПЛЕКТ ВВОДА И РАССРЕДНЕННЫЙ ОТВЕТ СОВЕРШЕННОЛЕТНИМ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



День недели: Пятница
(неделя 1)
Дата: 7 апреля 2023

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Подмаев

№ рецептуры	Наименование	Выход		Составляющие			Выход по рецептуре	
		7-11 лет	11-18 лет	Блюда	Сырье	Технологический		
ЗАВТРАК								
2001	Фрукт порционно Яблоко	100	100	100	100	100	100	
2102-211	Омлет, запеченный с картофелем и маслом сливочным	150	200	107,247	107,247	21,753	150	
400-08	Какао с молоком	200	200	100	100	22,74	200	
500-500	Хлеб пшеничный	50	80	456,438	456,438	26,562	117,5	
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.					

Наименование	Обед			Энергетическая ценность блюда			
	№1 (7-11 лет) (комплекс)	№2 (11-18 лет) (комплекс)	№2 (комплекс)	ккал	бжу	бжу	бжу
ОБЕД							
2008	Салат из свеклы с растительным маслом	60	60	--	136	1,8	17,1
171-18	Ййцо отварное с зеленым горошком	--	--	20/10	180	11,4	11,4
402-02	Пельмени с бульоном и зеленью	100/100	100/100	--	12,91	11,4	29,29
400-01	Рагу из птицы «По-домашнему» с овощами	250	250	--	17,71	19,6	38,92
100-04	Суп картофельный с вермишелью на бульоне	--	--	250	183	21,1	41,1
200-01	Птица, запеченная с овощами	--	--	90	11,89	12,7	11,8
170-07	Каша гречневая с маслом сливочным	--	40	180	17,1	11,8	36,45
400-07	Напиток фруктовый	--	--	200	107	11,1	107
400	Сок фруктовый	200	200	--	107	11,1	107
500	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	135	1,8	21,99
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

ПОЛДНИК							
401-22	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	4,84	1,40	46,36	241,7
404-05-304	Кисломолочный напиток Ряженка	150	200	14,77	11,40	20,16	159,6
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
279-20	Бифштекс «Детский» тушеные в овощном соусе	90	90	12,51	17,71	6,05	229,59
132-26	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	150	6,70	1,45	36,15	190,31
305-03	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0	0	19,76	74,9
500	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,80	0,40	24,25	117,5
Итого стоимость уплотненного полдника:		83 руб.					

<u>Группировочная ведомость к отчету</u>							
Завтрак		Обед №1	Обед №2	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)		
7-11 лет (общая норма питания)	7-11 лет (продовольственная норма)	12-18 лет (общее)	12-18 лет (общее)	7-11 лет (общее)	12-18 лет (общее)	12-18 лет (общее)	12-18 лет (общее)

Заведующая производством _____
Руководитель образовательного учреждения _____

